



آرد ویژه نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم

آرد فانتزی

آرد فانتزی با ۲۱ درصد سیوس‌گیری برای نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم عرضه می‌شود و مشخصات هر بیج باید با استاندارد ملی ۱۰۳ و برگه آنالیز همان بیج تطبیق داده شود.

وضعیت عرضه جاری / سفارشی	بسته‌بندی کیسه ۴۰ کیلوگرمی یا فله	ماندگاری ۶۰ روز در شرایط خشک و خنک
کاربرد مجاز	محدودیت مصرف	مشتریان هدف
تولید نان‌های فانتزی، حجیم و نیمه‌حجیم با رنگ روشن، حجم و بافت یکنواخت و تحمل خمیر مناسب.	مصارف دامی، نان‌های بسیار سیوس‌دار، یا مواردی که نیازمند آرد کامل هستند.	تولیدکنندگان نان‌های فانتزی، حجیم و نیمه‌حجیم و مشتریان کیفیت‌محور

مشخصات فنی و کیفی

01

محدوده راهنما برای انتخاب محصول؛ مشخصات نهایی هر محموله با قرارداد و COA همان بیج کنترل می‌شود.

شاخص	محدوده / نحوه اعلام
خاکستر	۵۵٪ تا ۵۸٪ بر پایه ماده خشک
رطوبت	بیشینه ۱۴٪ وزنی
پروتئین	کمینه ۱۱٪ بر پایه ماده خشک
گلوتن مرطوب	کمینه ۲۶٪ وزنی
اسیدیتة الکلی	بیشینه ۲/۴٪ وزنی
دانه‌بندی	روی الک ۱۸۰ میکرون بیشینه ۱۰٪؛ روی الک ۱۲۵ میکرون بیشینه ۳۰٪؛ زیر الک ۱۲۵ میکرون کمینه ۶۰٪
مرجع استاندارد	INSO 103:2023/AMD2:2026؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۰۳:۱۴۰۲ استفاده می‌شود.
رنگ	روشن و یکنواخت، متناسب با نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم
آلودگی خارجی	غیرمجاز؛ کنترل از طریق بوجاری، الک، مگنت و بازرسی
بو، طعم و ظاهر	طبیعی، یکنواخت، بدون بوی ترشیدگی، کپک یا آلودگی
آلرژن	دارای گلوتن؛ مناسب افراد مبتلا به سلیاک نیست

نگهداری، حمل و ردیابی

02

کنترل‌های عمومی این شناسنامه با روش اجرایی مصوب، برچسب و الزامات قرارداد تکمیل می‌شوند.

شرایط نگهداری	شرایط حمل
محیط خشک، خنک، تمیز، دور از رطوبت، نور مستقیم، حشرات و مواد بودار یا شیمیایی	خودروی تمیز، خشک، فاقد بوی نامطلوب و بدون سابقه حمل مواد آلاینده؛ بارگیری با کنترل ظاهری
ردیابی	مدارک قابل ارائه به مشتری
کد بیج تولید، تاریخ تولید، خط/شیفت، سیلوی مصرفی یا بیج گندم، حواله فروش، خودرو و باسکول خروجی	فاکتور، حواله، برگه باسکول، COA یا برگه آنالیز بیج در صورت درخواست یا الزام قرارداد

مراجع استاندارد و چارچوب کنترل

03

مراجع زیر برای ساختاردهی و کنترل شناسنامه استفاده شده‌اند؛ ادعای گواهی یا انطباق مستقل نیستند.

ISO 9001:2026 سیستم مدیریت کیفیت - الزامات

چارچوب کنترل اطلاعات مستند، نیاز مشتری، پایش و بهبود؛ ذکر این مرجع به معنی گواهی محصول یا سازمان نیست.

INSO 103:2023/AMD2:2026 آرد گندم - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون - اصلاحیه ۲

استاندارد ملی ایران ۱۴۰۳: سال ۱۴۰۲ / اصلاحیه ۲: سال ۱۴۰۵؛ این اصلاحیه همراه با متن اصلی استاندارد ملی ایران ۱۴۰۲:۱۴۰۳ استفاده می‌شود.

Codex CXC 1-1969 (Rev. 2022) اصول عمومی بهداشت مواد غذایی و HACCP

مرجع عمومی بهداشت، برنامه‌های پیش‌نیاز و رویکرد HACCP در زنجیره مواد غذایی.

ISO 22000:2018 / Amd 1:2024 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

چارچوب مدیریت مخاطرات ایمنی غذا و ارتباط در زنجیره غذایی؛ انطباق هر محصول باید با شواهد مصوب جداگانه راستی‌آزمایی شود.

مرز اعتبار شناسنامه

مشخصات فنی محصول براساس محدوده مصوب داخلی، سوابق آزمایشگاه و برگه آنالیز هر بچ معتبر است. این شناسنامه جایگزین COA، برگه آنالیز بچ، قرارداد فروش، مجوز قانونی یا گواهی انطباق نیست.
هر تعهد فنی خارج از این سند نیازمند تأیید کتبی کنترل کیفیت و R&D است.

راهنمای فنی و درخواست COA

savco.co.ir/products/barbari-star

مشاهده صفحه محصول در وبسایت

نسخه عمومی کنترل‌شده - تاریخ صدور ۶ آبان ۱۴۰۵